STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 28870
7 juni
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier OB„PAŠKA JANJETINA"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 185 van 24 mei 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk24 juli 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 185/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag (1).

ENIG DOCUMENT

„PAŠKA JANJETINA"
EU-nummer.: HR-PDO-0005-01347 – 19.6.2015
OB (X) BGA ()

1. Naam/Namen

„Paška janjetina"

2. Lidstaat of derde land

Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafval)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Paška janjetina" (lamsvlees van Pag) is vers vlees dat is verkregen uit het slachten van jonge mannelijke en vrouwelijke zuiglammeren, geboren op het eiland Pag uit het inheemse Kroatische schapenras met dezelfde naam, „Paška ovca" (Pag-schapen), dat uitsluitend op het eiland Pag wordt gefokt.
De jonge, lichte lammeren die worden geslacht voor de productie van „Paška janjetina" mogen op het moment van de slacht niet ouder zijn dan 45 dagen (gerekend vanaf het lammeren tot de datum van slachting) en worden met de schapen op het grasland gehouden, waar zij uitsluitend met schapenmelk worden gevoed tot ze worden geslacht.
Het karkas van lammeren die worden gebruikt voor het produceren van „Paška janjetina", behoort tot de categorie karkassen tot 13 kg. Het mag tot 62 cm lang zijn en tussen de 4 en 10 kg wegen; het vlees is bleekroze, met fijn, zacht spierweefsel waar vet doorheen loopt, een kleine hoeveelheid vet- en bindweefsel en zonder de kenmerkende geur van lamsvlees (schapenvlees).
Het vetweefsel van de lammeren van Pag die gebruikt worden om „Paška janjetina" te produceren (subcutaan en abdominaal), moet wit van kleur zijn, zonder geelachtige of gele schakeringen. Het karkas van de geslachte lammeren is bedekt met een zeer dunne, bijna transparante laag van subcutaan vetweefsel.



„Paška janjetina” wordt uitsluitend vers op de markt gebracht als een heel of half karkas (verkregen door het in tweeën te delen langs de scheidslijn die door het midden van de wervels, het hoofd, het heiligbeen, het borstbeen en het bekken loopt), zonder de organen van het spijsverteringsstelsel, de milt, de huid of de lagere delen van de poten. Het hoofd, de nieren met het niervet, de longen met het strottenhoofd, het hart en de lever vormen echter een integraal onderdeel van het karkas.
„Paška janjetina” wordt slechts gegeten na een warme bereiding. Het vlees is bijzonder sappig en zacht, met een aangename smaak, en heeft slechts een lichte geur omdat het afkomstig is van met melk gevoede jonge lammeren.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De lammeren die voor de productie van „Paška janjetina” worden gebruikt, worden vóór de slachting uitsluitend met schapenmelk gevoed.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle stadia van de productie van „Paška janjetina” moeten plaatsvinden in het in punt 4 genoemde geografische gebied.

Het productieproces bestaat uit:
1. het fokken van Pag-schapen;
2. het paren en lammeren van Pag-schapen;
3. het fokken van Pag-lammeren;
4. het slachten van Pag-lammeren.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

„Paška janjetina” komt vers op de markt in de vorm van halve of hele gevilde karkassen met de kop, maar zonder het lagere deel van de poten, en met het slachtafval of de organen van de borst- en buikholte (de lever, de longen met het strottenhoofd en het hart, en de nieren met het niervet). Als het op de markt wordt gebracht, moet „Paška janjetina” zijn verpakt in doorzichtige, zelfklevende plastic folie.
Nadat het product in slachterijen op het eiland Pag is geslacht en vóór het op de markt wordt gebracht, wordt „Paška janjetina” verpakt in plastic folie om te garanderen dat het vlees vers blijft en zo zijn kwaliteiten behoudt, met name op hygiënisch vlak. Door na de slachting „Paška janjetina” in de slachterij te verpakken, wordt voorkomen dat het vlees tijdens de verwerking of het vervoer in contact komt met sommige bronnen van microbiële besmetting. Door de „Paška janjetina” in de slachterijen waar de lammeren worden geslacht, in plastic folie te verpakken, wordt bovendien voorkomen dat het verse vlees in contact komt met de lucht, wat de eiwitten in het vlees kan afbreken, slijm op het vleesoppervlak kan vormen en een onaangename geur kan veroorzaken.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

„Paška janjetina” wordt op het gehele eiland Pag geproduceerd. De kustlijn van het eiland Pag vormt de grens van het geografische gebied van productie. Het eiland Pag ligt tussen de kanalen Velebit en Kvarner en tussen de eilanden Rab, Olib en Vir.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het product
„Paška janjetina” is vlees van jonge, lichte Pag-lammeren die uitsluitend met schapenmelk zijn gevoed. Overeenkomstig de gemiddelde kleurwaarden L*, a* en b*, die worden gemeten volgens een internationaal erkende methode, is het vlees van de Pag-lammeren ingedeeld als bleekroze. Het slachten van Pag-lammeren op jonge leeftijd resulteert in de specifieke karkasindicatoren van de lammeren van de Pag-schapen (Mioč, B., Vnučec, I., 2010: *Paška janjetina, Dani paške ovce i paškog sira*, handelingen).
Een vergelijking van de chemische samenstelling van het spierweefsel van de lammeren van Pag-schapen met het Dalmatische Pramenka-ras en het Istrische schaap toont duidelijke verschillen

aan in het vetgehalte (verreweg het hoogst bij Pag-lammeren), eiwitgehalte in de droge stof (het laagst bij Pag-lammeren) en vet in de droge stof (het hoogst bij Pag-lammeren) (Vnučec, I. (2011): *Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja*, proefschrift, landbouwfaculteit, Zagreb).

„Paška janjetina" is bijzonder vanwege de eeuwenoude gewoonte van de herders van Pag om de lammeren niet van de schapen te scheiden na het lammeren, en om zuiglammeren te slachten. Zo wordt dit lamsvlees geproduceerd. „Paška janjetina" heeft geen specifieke geur, omdat het vlees van zeer jonge zuiglammeren betreft, in tegenstelling tot het vlees van oudere lammeren (Barać et al., 2008: *Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina*, Novalja).

In tegenstelling tot de tradities van het eiland Pag, waar zeer jonge, lichte lammeren worden geslacht om ruimte te maken voor de melk- en kaasproductie, worden in aangrenzende regio's met vergelijkbare mediterrane omstandigheden (bv. het eiland Cres of het schiereiland Istrië) lammeren geslacht met een hoger gemiddeld lichaamsgewicht (ongeveer 20 kg), voornamelijk voor de vleesproductie; deze lammeren hebben een karkasgewicht van ongeveer 12 kg, dat bestemd is om aan het spit te worden geroosterd.

De eerste geschreven bronnen over Pag-lammeren en hun vlees gaan ver in de geschiedenis terug. Al in 1554 merkte de historicus Sabolicco op dat de Pag-lammeren de lekkerste waren van heel Illyrië (Karavanić, B., 2006: *Građa za povijest grada i otoka Paga*, Stolni kaptol Sv. Stošije).

De naam „Paška janjetina" is altijd gebruikt, zoals blijkt uit talloze historische verslagen, en is tegenwoordig nog steeds gangbaar in het dagelijks taalgebruik en in de handel (Bewijs van het gebruik van de naam in dagelijks taalgebruik en in de handel).

De afzet van „Paška janjetina" is sterk seizoensgebonden, aangezien de schapen die voor de productie worden gebruikt, meestal tussen juni en oktober paren, gewoonlijk middels geplande paring, waardoor het lammeren van november tot maart plaatsvindt, met de meeste geboortes in januari.

Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren

Het eiland Pag heeft een overwegend mediterraan klimaat, met warme droge zomers en wat koudere winters. Een van de bijzonderheden van Pag zijn de karstvlaktes, kaalgeblazen door de Borawind met kriskras door het landschap gebouwde stenen stapelmuurtjes. Dit landschap is uniek voor Kroatië; geen enkel ander Kroatisch eiland wordt zo door de Bora beïnvloed, waarmee Pag het „meest dorre" eiland van de Adriatische kust van Kroatië is. Het grootste deel van het eiland bestaat uit rotsachtige vlaktes met affodil en chrysopogon, planten die de basis vormen voor het fokken van schapen op het eiland, en uit rotsen met pluimgras en salie, die aan de droogte zijn aangepast. Er groeien meer dan 300 plantensoorten op de rotsachtige vlaktes van het eiland Pag, waarop de Pag-schapen grazen. De meeste van deze soorten behoren tot de mediterrane flora.

Dankzij hun puntige kop en flexibele kaak en lippen kunnen de Pag-schapen bij grashalmen tussen en onder rotsen, stenen en bosjes, waardoor ze de meest zware omstandigheden overleven en weerstaan.

De bodem van Pag kan grofweg in twee groepen worden ingedeeld: antropogeen (alle landbouwgrond) en grasland/weide/bos (arme bodems met donkere kalksteen/dolomiet en rotsen, ondiepe bruine bodems en terra rossa) waar de Pag-schapen grazen.

De Bora is de dominante wind op het eiland Pag, die regelmatig stormkracht bereikt, waarbij druppels zeewater worden meegenomen en over het hele eiland vallen, hetgeen een „zoutneerslag" vormt, waardoor de zoutconcentratie in de bodem en de vegetatie veel hoger is.

Menselijke factoren

De bewoners van het eiland Pag bedrijven al sinds de oudheid landbouw. Uit een oud volksliedje blijkt dat Pag lange tijd synoniem was met lamsvlees: „O, Pag, onze trots en vreugde, wat een grote overvloed schenk je ons. Genoeg kaas, wijn en lammeren om vele jaren mee voort te kunnen.".

Elke regio van Kroatië heeft een andere schapenfoktraditie, afhankelijk van het beoogde gebruik van het product en oude gewoontes van de consumenten. De leeftijd en het gewicht van de lammeren bij de slachting voor de productie van „Paška janjetina" zijn het gevolg van de schapenfoktraditie op het eiland Pag, waar zeer jonge lammeren (tot 45 dagen oud) worden geslacht om lichte karkassen (tot 10 kg) te verkrijgen. De belangrijkste reden om jonge, lichte lammeren te slachten, is dat men op die manier zo vroeg mogelijk kan beginnen melken en gebruik kan maken van de piek in de lactatie om de melk te produceren waarmee Pag-kaas wordt gemaakt.

Causaal verband tussen het geografisch gebied en het product

„Paška janjetina" is genoemd naar het gebied waar de Pag-schapen gefokt worden: het eiland Pag.

In lijn met de schapenfoktraditie worden de schapen op het eiland Pag vooral gehouden voor de melk waarmee Pag-kaas wordt geproduceerd. Hier zijn alle foktechnieken op afgestemd en de fokkers verdienen het grootste deel van hun inkomen aan de verkoop van schapenmelk. Daarom zijn de lammeren die op het eiland Pag worden geslacht, in tegenstelling tot in andere aangrenzende regio's, zeer jonge, lichte, met schapenmelk gevoede lammeren, waaraan het vlees van „Paška janjetina" zijn bleekroze kleur te danken heeft. Het sterke verband tussen „Paška janjetina" en het geografisch gebied is het resultaat van traditie en een samenloop van omstandigheden. Pag-schapen zijn een inheems ras van het eiland Pag en worden uitsluitend op het eiland Pag gefokt. Van geboorte tot slachting blijven de lammeren altijd bij de schapen zodat zij gezoogd kunnen worden. De lammeren



worden geslacht als ze niet ouder zijn dan 45 dagen, in erkende slachterijen op het eiland Pag, om te voorkomen dat de lammeren stress ervaren en mogelijk sterven tijdens het vervoer naar andere gebieden. Uit onderzoek is gebleken dat de eigenschappen van het karkas en de kwaliteit van het vlees afwijken van dat van lammeren van vergelijkbare rassen, vooral dankzij het vroege slachten van de zuiglammeren, hetgeen het gevolg is van de schapenfoktraditie op het eiland Pag. Het hoge vetgehalte in het spierweefsel van de Pag-lammeren is te danken aan het ras en het feit dat de lammeren worden gevoed met Pag-schapenmelk die door zijn hoge vetgehalte zeer energierijk is.
Dankzij het milde mediterrane klimaat brengen de Pag-schapen en hun lammeren hun leven buiten door. Het feit dat de schapen en lammeren dag en nacht buiten worden gelaten, in de Borawind en de zon, op niet-verontreinigde velden en in frisse zeelucht, heeft ook invloed op de vleeskwaliteit en onderscheidt het van het lamsvlees van het vasteland. De flora van de velden op het eiland Pag komt tot uitdrukking in de kwaliteit van Pag-schapenmelk en het vlees van Pag-lammeren die gevoed zijn met schapenmelk (wetenschappelijk werk, Ljubičić, I. et al., 2012, *Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga*). Dankzij de specifieke agro-klimatologische omstandigheden, de bijzonderheden en diversiteit van de vegetatie en de grote variëteit in aromatische en geneeskrachtige planten heeft „Paška janjetina” een onmiskenbare, specifieke „mediterrane” smaak. De hoge concentratie zout in de bodem en de regelmatige „zoutneerslag” hebben een directe invloed op de structuur en de kwaliteit van de vegetatie en daardoor ook op de kwaliteit van de Pag-schapenmelk en het vlees van „Paška janjetina” (Mioč et al., 2011, *Program uzgoja ovaca u Republici Hrvatskoj*, Zagreb).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea van de onderhavige verordening)
http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/PASKA%20JANJETINA/Specifikacija%20Paška%20janjetina0001.pdf

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.